

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(2016/C 187/06)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ⁽¹⁾.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«KORČULANSKO MASLINOVO ULJE»

Αριθ. ΕΕ: HR-PDO-0005-01351 — 1.7.2015

ΠΟΠ (X) ΠΓΕ ()

1. Ονομασία(-ες)

«Korčulansko maslinovo ulje»

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Κροατία

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

3.1. Τύπος προϊόντος

Κλάση 1.5. Έλαια και λίπη (βούτυρο, μαργαρίνη, λάδι κ.λπ.)

3.2. Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία στο σημείο 1

Το προϊόν «Korčulansko maslinovo ulje» είναι ένα εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο λαμβανόμενο απευθείας από τον ελαιόκαρπο μόνον με μηχανικά μέσα.

Κατά τη διάθεση στο εμπόριο, το ελαιόλαδο «Korčulansko maslinovo ulje» πρέπει να διαθέτει τα ακόλουθα φυσικοχημικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

— περιεκτικότητα σε ελεύθερα λιπαρά οξέα $\leq 0,6$ %

— αριθμός υπεροξειδίων ≤ 6 mmol O₂/kg

— K232 $\leq 2,50$

— K270 $\leq 0,22$

— χρώμα που ποικίλλει από χρυσοκίτρινο σε πράσινο

— έντονο άρωμα πράσινης ελιάς και φύλλων ελαιόδέντρου (διάμεσος φρουτώδους $\geq 2,5$)

— γεύση μεσαίας έως υψηλής πικρότητας και πικάντικου, έντονη και ομοιογενής, με παρατεταμένη επίγευση (διάμεσος πικρότητας και πικάντικου ≥ 3).

⁽¹⁾ ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1

3.3. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)

Το ελαιόλαδο «Korčulansko maslinovo ulje» παράγεται κυρίως από τις αυτόχθονες καλλιεργήσιμες ποικιλίες ελαιοδέντρων «Lastovka» και «Drobniča» οι οποίες, σε συνδυασμό ή μη, πρέπει να αντιπροσωπεύουν τουλάχιστον το 80 %. Οι άλλες καλλιεργήσιμες ποικιλίες ελαιοδέντρων που είναι παρούσες στην οριοθετούμενη στο σημείο 4 γεωγραφική περιοχή υπεισέρχονται επίσης στη σύσταση του προϊόντος «Korčulansko maslinovo ulje», σε μέγιστη αναλογία 20 % και δεν επηρεάζουν αισθητά την τελική ποιότητα του προϊόντος.

3.4. Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

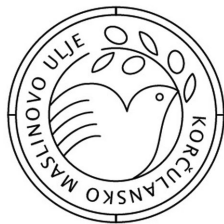
Όλα τα στάδια της παραγωγής του προϊόντος «Korčulansko maslinovo ulje», από την καλλιέργεια και τη συγκομιδή έως τη συσκευασία του ελαιοκάρπου πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετούμενης στο σημείο 4 γεωγραφικής περιοχής.

3.5. Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία

Η αποθήκευση και η εμφιάλωση του ελαιολάδου πρέπει επίσης να εκτελούνται εντός της οριοθετούμενης στο σημείο 4 γεωγραφικής περιοχής, ώστε να διαφυλάσσονται οι ιδιαίτερες οργανοληπτικές ιδιότητες και η ποιότητα του προϊόντος που θα μπορούσαν να υποβαθμιστούν με τη μετάγγιση του ελαιολάδου. Κάθε μεταγενέστερη μετάγγιση του ελαιολάδου που θα εκτελούνταν εκτός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής ή θαλάσσια μεταφορά σε μεγάλες αποστάσεις, λόγω των περιορισμένων μεταφορικών συνδέσεων της νήσου Korčula με το ηπειρωτικό τμήμα, θα μπορούσε να επηρεάσει δυσμενώς την ποιότητα του ελαιολάδου. Για τον λόγο αυτό το προϊόν δεν μπορεί να συσκευάζεται εκτός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής. Το ελαιόλαδο «Korčulansko maslinovo ulje» διατίθεται στο εμπόριο σε γυάλινη (βαθύχρωμη) φιάλη της οποίας η χωρητικότητα δεν υπερβαίνει το 1 λίτρο.

3.6. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία

Στην επισήμανση του προϊόντος πρέπει να αναφέρεται το έτος συγκομιδής. Κατά τη διάθεση στην αγορά, κάθε συσκευασία πρέπει να φέρει τον κοινό λογότυπο. Ο κοινός αυτός λογότυπος απεικονίζεται κατωτέρω.



Το δικαίωμα χρήσης του κοινού λογότυπου χορηγείται, υπό τους ίδιους όρους, σε όλους τους χρήστες της ένδειξης που διαθέτουν στην αγορά ένα προϊόν σύμφωνο με τις προδιαγραφές του προϊόντος.

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Η περιοχή παραγωγής του ελαιολάδου «Korčulansko maslinovo ulje» καλύπτει όλη τη νήσο Korčula και περιλαμβάνει τις κτηματολογικές κοινότητες Vela Luka, Blato, Smokvica, Čara, Račišće, Pupnat, Žrnovo, Korčula και Lumbarda.

Η νήσος Korčula χωρίζεται, στα δυτικά, από τη νήσο Hvar από τη διώρυγα της Korčula, πλάτους 15 km, στα βόρεια χωρίζεται από τη χερσόνησο Pelješac από τη διώρυγα Pelješac, πλάτους 2,5 km, και, στα νότια, από τη νήσο Lastovo από τη διώρυγα Lastovo, πλάτους 13 km.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

Στη νήσο Korčula επικρατούν τα λοφώδη πετρώδη εδάφη ενώ τα εύφορα εδάφη είναι ελάχιστα. Αυτά τα εύφορα εδάφη έχουν διαμορφωθεί σε αναβαθμίδες και οι πέτρες που αφαιρέθηκαν από το έδαφος χρησίμευσαν για την κατασκευή ξερολιθιών που περιβάλλουν τις αναβαθμίδες αυτές. Οι ξερολιθιές συγκράτησαν το εύφορο έδαφος στις αναβαθμίδες καθώς εμπόδιζαν την έκπλυση του από τη βροχή. Σε αυτές τις αναβαθμίδες με το εύφορο έδαφος που περιβάλλονται από ξερολιθιές καλλιεργούνται ελαιόδεντρα που ανήκουν κυρίως στις αυτόχθονες καλλιεργήσιμες ποικιλίες «Lastovka» και «Drobniča».

Οι κυριότεροι τύποι εύφορου εδάφους κατανέμονται σε δύο ομάδες: τα regosols των αναβαθμίδων και τα regosols των πεδιάδων. Τα regosols αποτελούνται, ως επί το πλείστον, από καστανοχώματα και κοκκινοχώματα.

Το κλίμα της νήσου Korčula είναι μεσογειακό, με ήπιους χειμώνες και θερμά καλοκαίρια. Οι μέσες θερμοκρασίες είναι υψηλές λόγω της έντονης ηλιοφάνειας. Η μέση ετήσια θερμοκρασία ανέρχεται σε 15,6 °C έως 16,8 °C. Ο θερμότερος μήνας είναι ο Ιούλιος, με μέση θερμοκρασία 25,9 °C, και ο ψυχρότερος μήνας είναι ο Ιανουάριος, με μέση θερμοκρασία 9,1 °C.

Λόγω της ηλιοφάνειάς της, η Korčula είναι ιδιαίτερος κατάλληλη για την ελαιοκαλλιέργεια. Ο αριθμός ωρών ηλιοφάνειας είναι μέγιστος τον Ιούλιο (373,7 h, δηλαδή περίπου 12 h ημερησίως) και ελάχιστος τον Δεκέμβριο (125,3 h, δηλαδή περίπου 4 h ημερησίως).

Όσον αφορά τις ετήσιες βροχοπτώσεις, το κλίμα της Κορčula είναι υγρό. Οι βροχοπτώσεις είναι αφθονότερες κατά την ψυχρότερη περίοδο του έτους, από Οκτώβριο έως Μάρτιο, με μηνιαίο μέσο όρο 80 έως 150 mm. Είναι λιγότερο αφθονές από Ιούνιο έως Αύγουστο, με μηνιαίο μέσο όρο 30 έως 45 mm.

Ανθρώπινο παράγοντας

Ο κυριότερος παράγοντας που επηρέασε το τοπίο της Κορčula είναι ο πληθυσμός της. Οι ελαιοκαλλιεργητές διαμόρφωσαν χειρωνακτικά τα λοφώδη πετρώδη εδάφη για να δημιουργήσουν αναβαθμίδες εύφορου εδάφους που περιβάλλονται από ξερολιθιές. Η δυσκολία πρόσβασης στις αναβαθμίδες δεν επιτρέπει τη χρήση μεγάλων μηχανημάτων και η συγκομιδή εκτελείται χειρωνακτικά και με χειρωνακτικά εργαλεία.

Από την προϊστορία ακόμη, η νήσος Κορčula άλλαξε συχνά κάτοχο και πολυάριθμα ιστορικά γεγονότα επηρέασαν τη ζωή και την ανάπτυξη των προσοδοφόρων καλλιεργειών. Πολυάριθμες ιστορικές αποδείξεις μαρτυρούν την ύπαρξη ελαιοκαλλιέργειας και ελαιοπαραγωγής στο νησί, από την εποχή της ίδρυσης των ελληνικών αποικιών και καθ' όλη την περίοδο της ρωμαϊκής και ενετικής κυριαρχίας. Γραπτές πηγές που ανάγονται στην περίοδο της Ενετοκρατίας αναφέρουν ότι «η ενετική κυβέρνηση αγόραζε ελαιόλαδο σε πολύ χαμηλή τιμή, γεγονός που ανάγκαζε τους κατοίκους του νησιού να στρέφονται στο λαθρεμπόριο. Παρά τη θέσπιση αυστηρών κυρώσεων, από τα ποινικά στοιχεία προκύπτει ότι το ελαιόλαδο της Κορčula κατόρθωσε να φθάσει έως την Τεργέστη» (S. Dokoza: Iz gospodarske i društvene povijesti Blata do XVIII. st, Zbornik radova Blato, 2003).

Ιδιοτυπία του προϊόντος

Η ιδιοτυπία του «Κορčulansko maslinovo ulje» οφείλεται στον συνδυασμό των αυτόχθονων καλλιεργήσιμων ποικιλιών «Lastovka» και «Drobnića», οι οποίες αντιπροσωπεύουν το 80 % του ελαιοκάρπου που παράγεται στην Κορčula.

Στο επιστημονικό του έργο (Znanstveni rad P. Bakarić Elajografija otoka Korčule, 1995), ο Pavle Bakarić αναφέρει ότι οι αυτόχθονες καλλιεργήσιμες ποικιλίες «Lastovka» και «Drobnića» διαφέρουν από τις άλλες ποικιλίες που είναι παρούσες στο νησί (velika lastovka, vrtušćica, oblica) όσον αφορά τα μορφολογικά, βιολογικά και εμπορικά χαρακτηριστικά τους. Αναφέρει επίσης ότι οι φρέσκες ελιές αυτών των δύο ποικιλιών περιέχουν μεγαλύτερη αναλογία ελαιολάδου (16,40 % έως 24 %) σε σύγκριση με άλλες ποικιλίες.

Ιδιαίτερο χαρακτηριστικό του ελαιολάδου «Κορčulansko maslinovo ulje» αποτελεί το άρωμά του άγουρης ελιάς και φύλλων ελαιόδεντρου και η μεσαία έως υψηλή πικρότητα και πικάντικο ομοιογενής γεύση του, η οποία οφείλεται στην υψηλή αναλογία φαινόλων, που είναι υπεύθυνες για τις οργανοληπτικές του ιδιότητες, δηλαδή την πικρότητα και το πικάντικο. Αυτό αποδείχτηκε από μια έρευνα (M. Zanetić, D. Škevin, E. Vitanović, M. Jukić Špika i S. Perica, Ispitivanje fenolnih spojeva i senzorski profil dalmatinskih dječičanskih maslinovih ulja, Pomologia croatica τόμος 17, 2011) η οποία απέδειξε ότι οι ποικιλίες «Lastovka» και «Drobnića» περιέχουν μεγαλύτερη αναλογία φαινόλων (άνω των 350 mg/kg) σε σύγκριση με τις άλλες ποικιλίες που αναλύθηκαν (την oblica και την levantinka), των οποίων η συνολική περιεκτικότητα σε φαινόλες ανέρχεται σε 161,15 mg/kg. Αποδείχτηκε επίσης ότι η ποικιλία «Lastovka» περιέχει τη μεγαλύτερη αναλογία υδροξυτυροσόλης (214,32 mg/kg) και η ποικιλία «Drobnića» την πιο υψηλή αναλογία τυροσόλης (84,37 mg/kg) σε σχέση με άλλες ποικιλίες που αναλύθηκαν. Οι φαινολικές ενώσεις που περιέχονται στα ελαιόλαδα τα οποία παράγονται από τις ποικιλίες «Lastovka» και «Drobnića» είναι υπεύθυνες για την υψηλή οξειδωτική τους σταθερότητα και την καλή ικανότητα διατήρησης των ελαιολάδων αυτών. Η υψηλή αναλογία φαινολικών ενώσεων επηρεάζει την πικρότητα και το πικάντικο του ελαιολάδου «Κορčulansko maslinovo ulje» (διάμεσος πικρότητας και πικάντικου ≥ 3) και η ισορροπία τους είναι αρμονικότερη στις καλλιεργήσιμες ποικιλίες «Drobnića» και «Lastovka», από τις οποίες παράγεται το ελαιόλαδο.

Περίπου 1 000 γεωργικές εκμεταλλεύσεις ασχολούνται σήμερα με την ελαιοκαλλιέργεια και την παραγωγή ελαιολάδου και το νησί διαθέτει 10 ελαιοτριβεία. Η ελαιοκαλλιέργεια αποτελεί σημαντική οικονομική δραστηριότητα στην Κορčula και η ονομασία «Κορčulansko maslinovo ulje» χρησιμοποιείται ακόμη και σήμερα στην καθομιλουμένη και στην αγορά (δελτία αποστολής και παράδοσης, Presa d.o.o., Zlokić d.o.o., 2014.).

Αιτιώδης σχέση

Οι ιδιαίτερες εδαφοκλιματικές συνθήκες που επικρατούν στην Κορčula και οι ανθρώπινο παράγοντες επηρέασαν την ιδιοτυπία του ελαιολάδου «Κορčulansko maslinovo ulje».

Οι κάτοικοι του νησιού, για να καλλιεργήσουν τα πετρώδη και λοφώδη εδάφη, διαμόρφωσαν αναβαθμίδες που περιβάλλονται από ξερολιθιές, στις οποίες καλλιεργούν ελαιόδεντρα, κυρίως των ποικιλιών «Lastovka» και «Drobnića». Οι αναβαθμίδες αυτές αποτελούν ουσιαστικό χαρακτηριστικό του τοπίου της Κορčula.

Οι ιδιαίτερες εδαφοκλιματικές συνθήκες οδήγησαν τους ελαιοκαλλιεργητές να επιλέξουν τις ποικιλίες «Lastovka» και «Drobnića», οι οποίες είναι καλύτερα προσαρμοσμένες σε αυτές τις συνθήκες. Οι ποικιλίες αυτές αντιπροσωπεύουν το 80 % του συνόλου των ελαιοδέντρων που καλλιεργούνται στο νησί.

Χάρη στη γεωγραφική της κατάσταση, η Κορčula χαρακτηρίζεται από πολύ υψηλές ημερήσιες θερμοκρασίες και πολύ μεγάλο αριθμό ωρών ηλιοφάνειας, γεγονός που ευνοεί την καλλιέργεια και την ανάπτυξη των ελαιοδέντρων, και ιδίως των ποικιλιών «Lastovka» και «Drobnića», που είναι εξαιρετικά ανθεκτικές στην ξηρασία και έχουν ιδιαίτερα μακρόχρονη περίοδο συγκομιδής (από Οκτώβριο έως αρχές Φεβρουαρίου).

Η χειρωνακτική συγκομιδή των ελιών επιτρέπει στους ελαιοκαλλιεργητές να καθορίζουν την ιδανική χρονική στιγμή για τη συγκομιδή των ελιών, το οποίο επηρεάζει άμεσα την υψηλή αναλογία φαινολών που περιέχεται στο ελαιόλαδο «Korčulansko maslinovo ulje», η οποία του προσδίδει τη μεσαία έως έντονη πικρή και πικάντικη γεύση του.

Οι ιδιαίτερες κλιματικές συνθήκες της Korčula, με τον μεγάλο αριθμό ωρών ηλιοφάνειας και τις χαμηλές βροχοπτώσεις κατά τη θερινή περίοδο, επιφέρουν επίσης απευθείας αύξηση της αναλογίας φαινολών στα ελαιόλαδα των ποικιλιών «Lastovka» και «Drobniča». Από επιστημονικές έρευνες έχει προκύψει ότι η αναλογία αυτή είναι υψηλότερη σε σύγκριση με τις άλλες ποικιλίες που αναλύθηκαν και χάρη σε αυτήν αποκτά το ελαιόλαδο «Korčulansko maslinovo ulje» τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

(άρθρο 6 παράγραφος 1 δεύτερο εδάφιο του παρόντος κανονισμού)

<http://www.mps.hr/UserDocsImages/HRANA/KORCULANSKO%20MASLINOVO%20ULJE/2016-4-6%20-%20Izmijenjena%20Specifikacija%20proizvoda.pdf>
